

Gofres veganos con glaseado de coco con VEGAN CAKE MIX

Masa

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Agua	0,450 kg
Total	1,750 kg

Glaseado de coco

Azúcar en polvo	0,500 kg
Coco rallado	0,300 kg
Agua	0,050 kg
Total	0,850 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Frambuesa en polvo

C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad media durante 3 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Pulverizar SEPA-WAX 500 sobre la gofrera caliente y dosificar la masa según el tamaño deseado.
- Cocer las piezas a 220 °C hasta que adquieran un tono dorado y dejar enfriar.
- Decorar con el glaseado de coco y espolvorear con frambuesa en polvo.

